



HET WITTE GOUD

Trifle met aardbeien en gekarameliseerde asperges

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g asperges
- 🍴 100 ml water
- 🍴 200 g suiker
- 🍴 250 ml Griekse yoghurt
- 🍴 40 g witte chocolade
- 🍴 2 plakken cake
- 🍴 125 ml slagroom
- 🍴 1 el suiker voor de slagroom
- 🍴 250 g aardbeien
- 🍴 150 g bosbessen

MATERIAAL: hapjespan, glazen kom

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de slagroom stijf met 1 el suiker.
2. Smelt de witte chocolade in de magnetron, in ongeveer 2x 30 seconden.
3. Roer halverwege goed door.
4. Meng de slagroom met de witte chocolade en de Griekse yoghurt en mix nog even kort door tot het goed gemengd is.
5. Bewaar in de koelkast tot gebruik.
6. Maak de aardbeien schoon en snij in kleine blokjes.
7. Spoel de bosbessen goed af.
8. Snij de cake in blokjes.
9. De resterende suiker licht verwarmen tot ze licht gekaramelliseerd is.
10. Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde, door de helft gesneden asperge erin.
11. Ongeveer 12 minuten laten koken en af laten koelen.
12. Verdeel de cake over een glazen kom, verdeel hier de bosbessen over.
13. Dan een paar scheppen van het yoghurtmengsel en als laatste de stukjes aardbei en de asperges.

BRON: aspergecentrum.nl

